Récolter les semences de son potager

« Source : Antoine Bosse-Platière, Les 4 Saisons du jardin bio »

Comment faire ses semences ?

Faire ses semences soi-même est intéressant car elles deviennent de plus en plus chères dans le commerce ; cela nous donne aussi un sentiment d'indépendance.
Cela nécessite un peu plus de travail et d'attention et il faut prévoir une plate-bande qui reste occupée pratiquement toute l'année et même, pour les bisannuelles, une année et demie…

Voici quelques règles générales :

1 - Choisir et laisser pousser des porte-graines vigoureux et surtout en bonne santé. Le plant choisi demande soin et surveillance. Attention : certaines plantes peuvent s'hybrider c'est à dire se mélanger (cucurbitacées, crucifères, ombellifères notamment) et si on veut éviter cela il est nécessaire de faire pousser les différentes variétés en des endroits différents et à distance.

2-. Les graines doivent être sélectionnées et récoltées à complète maturité, mais avant qu'elles ne tombent.

3- Laver et sécher les semences en les étalant à l'ombre sur du papier absorbant. On peut aussi pour certaines suspendre les plantes à l'envers dans un sac en papier aéré.

4- Les graines doivent ensuite être stockées au frais et au sec. (dans des bocaux de verre fermés par un couvercle étanche, dans des enveloppes ou des sachets papier ou kraft).

5- Les plantes bisannuelles donnent en général une production dans l'année, mais ne fleurissent et ne donnent des semences que l'année suivante (c'est le cas de beaucoup de légumes « racines »). Il faut donc souvent leur faire passer l'hiver en cave – si elles craignent le gel – et les replanter au printemps, uniquement dans le but d'obtenir des graines.
6- Il est utile de conserver en surplus des graines inutilisées pour la seconde année, et donc d'en produire suffisamment: cela permet d'avoir des réserves et de ressemer en cas d'échec des semis, mais aussi d'avoir des graines en cas d'échec de la production de graines.

L’influence de la lune sur les graines (si on y croit)

Les jours-graines et fruits en période de lune ascendante sont propices à la récolte des graines. Repérez les dates dans le calendrier lunaire. Le jardinier soucieux de respecter le cycle lunaire doit y être attentif. Qu’il s’agisse de récolter des graines de légumes (à feuilles ou à racines), de fleurs ou alors de fruits, les jours sont les mêmes. Attention, suivre le cycle lunaire apporte une contrainte météorologique supplémentaire. Afin de faciliter le séchage et d’améliorer encore la conservation, sachez que de nombreuses graines réclament un temps particulièrement sec et sain, ce qui n’est pas toujours le cas aux bonnes dates lunaires.

UN EXEMPLE, FAIRE SES GRAINES DE TOMATES

Vous avez testé cette année une délicieuse variété de tomate ? Il ne vous reste plus qu’à récolter ses graines, pour les replanter l’année prochaine sans avoir à repasser à la caisse ! Suivez notre mode d’emploi.

1. **Choisissez les fruits :** le plant doit être vigoureux et sain, les fruits beaux et bien mûrs. Ouvrez-les, récoltez les graines et le jus dans un bol. Identifiez bien chaque récipient.
2. **Fermentation :** chaque graine est enfermée dans une enveloppe gélatineuse, qui la protège et la maintient en dormance. Pour se débarrasser de cette enveloppe il faut ajouter un peu d’eau à votre mélange de graines et de jus. Laissez reposer entre 48 et 60 heures à environ 20 °C, en remuant deux fois par jour. Une fine pellicule blanche de moisissures doit les recouvrir totalement. Elle va dissoudre l’enveloppe et détruire également bon nombre de germes de maladies bactériennes. Ajoutez 15 cl de vinaigre d’alcool par litre d’eau, ce qui permet de réduire encore le risque de bactériose. Ne laissez pas les graines plus longtemps, sinon la germination risque de commencer.
3. **Séchage :** ajoutez de l’eau et remuez vigoureusement. Les bonnes graines restent au fond et vous allez pouvoir éliminer facilement les graines immatures, les débris et les moisissures qui surnagent. Rajoutez de l’eau et recommencez plusieurs fois. Puis versez le contenu du bol dans une passoire fine et rincez abondamment. Le séchage doit être assez rapide, mais à l’abri du

soleil et sans chauffer les graines. Vous pouvez les étaler, en évitant qu'elles ne s'agglomèrent, sur une petite assiette ou sur un tamis fin et les ventiler (par exemple avec un sèche-cheveux sans chauffage). Mieux encore, on peut utiliser du papier absorbant, en deux temps : le premier séchage, rapide, absorbe l'essentiel de l'humidité et les restes d'enveloppes gélatineuses ; le séchage définitif se fait sur un autre papier, pour faciliter le décollage des graines.

4. **Conservation** : pensez à bien identifier vos graines à chaque étape. Je confectionne des petits sachets, avec du papier vierge et de la colle sans solvant. Indiquez dessus le nom de la variété, l'origine des semences et la date de récolte. Glissez-y vos graines et conservez-les dans une boîte métallique à l'abri de l'humidité et des rongeurs. Vous pouvez les conserver entre 4 et 6 ans. Bienvenue au club des joyeux collectionneurs de tomates !